Arabimax

Tarjeta técnica

Goma árabe Seyal estéril liquida sin características obstructivas, al 21% y 30%



DESCRIPCIÓN

ARABIMAX se obtiene del proceso de una variedad seleccionada de goma árabe, particularmente el tipo "acacia seyal", proveniente principalmente de siembras africanas.
ARABIMAX es una solución coloidal filtrada estéril, con niveles bajos de obstrucción y alto poder protector.

PRESTACIONES ENOLÓGICAS

Protección coloidal ante proteínas turbantes, polifenolos, antocianinas y metales.
Aumento y reactivación del contenido coloidal de los vinos inclusive después de filtraciones extenuantes, mejorando el gusto y la estructura (como para los vinos rojos después de estar en barriles o por el traspaso en barril).
Mejora la persistencia y la uniformidad del efecto perla en los vinos espumantes y con gas.
Dada la elevada concentración, ARABIMAX puede sustituir el uso del acido metatartárico para los vinos que deben ser pasteurizados, con la finalidad de conservar las características de frescura y claridad al paso del tiempo. De hecho, la acción del ácido tiende a anularse con el calor, creando como consecuencia la rotura del equilibrio coloidal.
También se puede usar en la producción de cerveza, para la estabilización de la espuma.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Las dosis óptimas deberían ser definidas mediante pruebas preliminares.
Se aconseja:

- *20-40 g/hl para prevenir la precipitación coloidal;*
- *10-20 g/hl para amplificar y estabilizar al paso del tiempo el efecto del acido metatartárico;*
- *80g/hl para garantizar suavidad y persistencia del gusto*

ARABIMAX es un coloide con carga electropositiva y por esto debería ser usado para:

- *Vinos perfectamente claros después de la ultima filtración con harina fósil y celulosa;*
- *Antes de la última filtración a capas.*

100 g/hl otorgan al vino aproximadamente 4 mg/l de SO_2

CONFECCIÓN Y COSERVACIÓN

Bolsas de 25 Kg
Conservar en un lugar fresco y seco

ARABIMAX cumple con los requisitos del D.M. 31.03.65 y del Reg. CE 1493/99. Entra en la lista del FDA (USA) para el uso enológico y en alimentos, FAO e JEFCA.

Rev. 2 - 03.10.2011

Las indicaciones aquí presentes corresponden al estado actual de nuestros conocimientos y experiencia, y por lo tanto no eliminan el uso del respeto de las normas de seguridad y protección; o el uso inadecuado del producto

Lafood Group s.r.l.
Via Maggior Piovesana, 36 – 31015 Conegliano Veneto (TV) Italy
Info: +39 0438 1736077 www.lafood.it info@lafood.it
C.F./P.IVA 04489620262